

Nr. 193065

i. P. C.
A 61 K 35/54

193065
Klasse 34 d

SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT

EIDGEN. AMT FÜR



GEISTIGES EIGENTUM

PATENTSCHRIFT

Veröffentlicht am 3. Januar 1938

Prüfstoff

Kl.

Gr.

30h

21034

Gesuch eingereicht: 28. November 1936, 12 $\frac{1}{2}$ Uhr. — Patent eingetragen: 30. September 1937.

HAUPTPATENT

Dr. med. Paul OURINOWSKY, Tirana (Albanien).

Verfahren zur Herstellung eines die Kalkbindung im menschlichen Körper anregenden Tonikums.

Gegenstand vorliegender Erfindung ist ein Verfahren zur Herstellung eines die Kalkbindung im menschlichen Körper anregenden Tonikums, das dadurch gekennzeichnet ist, daß man Eierschale mit Zitronensäure zersetzt, wobei sich Calciumzitrat bildet, und das so erhaltene Produkt mit Eigelb und einem Zucker vermischt. Man kann zum Beispiel Eier mit Zitronensäure behandeln, bis die Schale zersetzt ist, das so erhaltene Reaktionsgemisch, zweckmäßigerweise nach Abtrennung des koagulierten Eiweißes, bis zur Bildung einer Emulsion verrühren und dann mit dem Zucker versetzen.

Ferner kann man zur Ausführung des erfindungsgemäßen Verfahrens zuerst die Eierschalen von ihrem Inhalt befreien, darauf die Schalen mit Zitronensäure zersetzen und das so erhaltene Produkt mit dem Eigelb und dem Zucker vermischen. An Stelle einer reinen Zitronensäurelösung ist es sehr zweckmäßig, reinen, filtrierten Zitronensaft zu verwenden. Falls man mit einer Lösung von

reiner Zitronensäure arbeitet, empfiehlt es sich, dem Gemisch im Verlauf des Verfahrens das Vitamin der Zitrone in einer solchen Menge zuzusetzen, wie sie Zitronensaft, der der verwendeten Menge Zitronensäure entspricht, enthalten würde. Selbstverständlich können gewünschtenfalls auch größere Mengen dieses Vitamins zugesetzt werden.

Zur Verbesserung des Geschmackes, sowie auch der Wirkung dieses Mittels kann man der vorbeschriebenen Grundmischung noch Säfte anderer Früchte, wie z. B. Traubensaft, Orangensaft oder Grape-Fruit-Saft, sowie Brantweine, wie Cognac usw., und außer dem Cholesterin, das im Eigelb bereits enthalten ist, noch eine weitere Menge Cholesterin zusetzen. In Fällen, wo ein besonders hoher Calciumgehalt erwünscht ist, kann man außer dem gebundenen Kalk, der aus den Eierschalen stammt, noch eine weitere Menge einer Calciumverbindung in das Gemisch einbringen. Als Zucker eignet sich nicht nur der Rohrzucker, sondern man kann auch die ver-

schiedensten andern, in der Pharmacie gebräuchlichen Zuckerarten für sich oder im Gemisch miteinander zur Anwendung bringen. Zur besseren Haltbarmachung des Produktes können demselben unschädliche Konservierungsmittel zugesetzt werden.

Beispiel:

Ein Ei wird im filtrierten Saft von fünf Zitronen so lange liegen gelassen, bis die Schale zersetzt ist. Hierauf setzt man 10 g Alkohol, vorzugsweise in Form von Cognac oder eines andern Branntweines, zu und filtriert vom koagulierten Eiweiß durch ein grobes Filter ab. Der so erhaltenen Emulsion von Eigelb im calciumzitrathaltigen Zitronensaft gibt man eine Auflösung von 40 g Zucker in 60 g Cognac oder eines andern Branntweines zu.

Das so erhaltene Produkt stellt eine schwach gelblich gefärbte, milchige Flüssigkeit dar, die, wenn sie sich scheidet, leicht durch Schütteln wieder emulgiert werden kann.

PATENTANSPRUCH:

Verfahren zur Herstellung eines die Kalkbindung im menschlichen Körper anregenden Tonikums, dadurch gekennzeichnet, daß man Eierschale mit Zitronensäure zersetzt und das so erhaltene Produkt mit Eigelb und einem Zucker vermischt.

UNTERANSPRÜCHE:

1. Verfahren nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß man die Zitronensäure in Form von Zitronensaft verwendet.

2. Verfahren nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß man bei Verwendung reiner Zitronensäurelösung in die Mischung soviel von dem in der Zitrone enthaltenen Vitamin einbringt, als der natürliche Zitronensaft enthält, welcher der verwendeten Menge Zitronensäure entspricht.
3. Verfahren nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß man in die Mischung Orangensaft einbringt.
4. Verfahren nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß man in die Mischung Traubensaft einbringt.
5. Verfahren nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß man in die Mischung einen Branntwein einbringt.
6. Verfahren nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß man außer dem gebundenen Kalk, der aus den Eierschalen stammt, noch eine weitere Menge einer Calciumverbindung in das Gemisch einbringt.
7. Verfahren nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß man außer dem Cholesterin, das im verwendeten Eigelb enthalten ist, noch eine weitere Menge Cholesterin in die Mischung einbringt.
8. Verfahren nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß man in das Gemisch ein unschädliches Konservierungsmittel einbringt.

Dr. med. Paul OURINOWSKY.

Vertreter: E. BLUM & Co., Zürich.